

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN



STEAK NIGHT

jeden Donnerstag - ab 18 Uhr - ab € 18,00 - Willkommenscocktail auf's Haus

Saftiges Steak, frisch gezapftes Bier und lockere Atmosphäre. Klingt gut, oder? Freuen Sie sich auf Steaks, Burger und Cocktails und erleben Sie einen außergewöhnlichen Donnerstagabend.



BERGISCHE KAFFEETAFEL MIT LESUNG VON OLAF LINK

Sonntag, 12.02.2017 - 15 bis 17 Uhr - € 29,00 pro Person

Seien Sie dabei, wenn das international besetzte Streichduo Musica Gustoso "the Best of Classics" spielt und Sie mit einem Drei-Gang-Menü inkl. Aperitif verwöhnt werden.



CLASSIC-DINNER

Sonntag, 12.03.2017 - 17 bis 21 Uhr - € 79,00 pro Person

Wie ist die Tradition der Kaffeetafel im Bergischen Land entstanden? Heimatforscher Olaf Link wird es Ihnen im Rahmen einer großen Kaffeetafel unterhaltsam und historisch fundiert erzählen.



KÜCHENPARTY

Sonntag, 26.03.2017 - ab 18 Uhr - € 135,00 pro Person inkl. Getränke

Sichern Sie sich einen Platz bei unserer beliebten Küchenparty, bei der neben unserem Chefkoch Björn Westeppe zwei Gastköche für Sie kochen werden.

KLASSISCH

Vorspeise

Witzheldener Feldsalat

Orangenfilets | Walnusskerne | Orangen-Vinaigrette

klein / groß € 8 / € 13

Gebeizter Lachs

Limette | Koriandersaat | Reibekuchen | Kräuter-Crème-Fraîche | Blattsalat

€ 15

Tatar vom Weideochsen

Wildkräutersalat | Senf | Cornichons | pochiertes Ei

€ 16

Krustentier-Essenz

Flusskrebs-Schwänze | Kerbel

€ 10

Bergische Kartoffel-Lauchsuppe

geschmolzene Blutwurst

€ 8

Hauptgerichte

Kartoffel-Ravioli mit Kürbis

süß-saurer Kürbis | geröstete Kerne | Kürbiskernöl-Schaum

vegetarisch € 18

Filet vom Zander

glasierte Trauben | Rahmsauerkraut | Kartoffelpüree | Beurre Blanc

€ 26

Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

€ 26

Bergischer Sauerbraten vom Rind

Johannisbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße | Rosinen | Apfelkompott

€ 29

Australisches Rinderfilet

Kirschtomatensalat | Süßkartoffel-Pommes | Trüffel-Mayonnaise

250g € 39

180g € 34

Dessert

"Mohr im Hemd"

lauwarmer Schokoladenkuchen | angeschlagene Sahne | Pistazieneis

€ 12

Weißer und Roter Glühweincrème

eingelegte Birne | Crumble | Minze

€ 12

Gebackener Apfelknödel

Vanillecrème | Nougat-Halbgefrorenes

€ 14

Mohn-Quarktörtchen

eingelegte Zwetschge | Portwein-Buttereis

€ 13

Kugel Eis oder Kugel Sorbet

je Kugel € 3

Unsere Service-Mitarbeiter erläutern Ihnen gerne die
aktuellen Eis- und Sorbet-Sorten

BERGISCH

Björn Westeppe und sein Küchenteam verwenden Produkte und Ideen aus unserer Region und verwandeln diese zum ‚Bergischen Menü‘.

Geräucherte Entenbrust

lauwarmer Linsensalat | Berlebsch Apfel | Feldsalat

€ 14

Gebratenes Aalfilet

eingelegte Chioggia Bete | Gelbe Bete | Püree von Roter Bete

€ 15

Zweierlei vom jungen Kalb

gebratenes Medaillon | geschmorte Backe | Grünkohlsalat |
grober Senf | Pillekuchen

€ 38

Gebackener Apfelknödel

Vanillecreme | Nougat-Halbgefrorenes | Minze

€ 14

MENÜPREISE

3-GANG MENÜ

ohne Aal

€ 62

4-GANG MENÜ

€ 76

KREATIV

Das „Kreative Menü“ ist das Highlight unserer Karte. Unser Küchenchef erstellt hier Kompositionen aus Produkten der Spitzenklasse, welche Sie begeistern werden.

Marinierter Gelbflossen-Thunfisch

Tatar und gebeizter Thunfisch | Ingwer | Soja | Joghurt | Wildkräuter

€ 16

Französische Wachtel

geschmorte Keule | gebratene Brust | Schwarzwurzel | Cassis

€ 17

Gebratenes Seeteufelfilet

Karotte | Eiszapfen | süß-saurer Kürbis | rotes Zwiebelpüree | Pappardelle

€ 37

Französischer Rohmilchkäse vom Käse-Affineur Waltmann

Chili-Pfirsich-Marmelade | Trauben | Orangensenf | Steinofenbrot

klein / groß € 9 / € 16

Mohn-Quarktörtchen

eingelegte Zwetschge | Portwein-Buttereis

€ 13

MENÜPREISE

3-GANG MENÜ

ohne Wachtel und Käse

€ 62

4-GANG MENÜ

ohne Käse

€ 75

5-GANG MENÜ

€ 84

KÄSEKARTE

Französischer Rohmilchkäse vom Käse Affineur Waltmann

Pfirsich-Chili-Marmelade | Orangensenf | Trauben | Steinofenbrot

klein / groß € 9 / € 16

Anrichteweise

Beginnend auf 01 Uhr



NAME	ANRICHTE-WEISE	REIFE-GRAD	REGION	KÄSE-GRUPPE	MILCH-ART	KÄSE-NOTE
Petit Vinageais	01 Uhr	3 Monate	Normandie	Halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	Mild, leicht würzig
St. Paulin Fermier	03 Uhr	3 Monate	Normandie	Halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	Mild
Soignon Ziegencamembert	05 Uhr	3 Monate	Poiton Cahrentes	Weichkäse mit weißem Edelpilz	Ziegenmilch	Leichte Pilznote, dezent nach Ziegenmilch
Comte Reserve	07 Uhr	24 Monate	Jura	Hartkäse	Kuhmilch	Sehr aromatisch, leicht nussig
Bleu de Gex	09 Uhr	24 Monate	Franch-Comté	Halbfester Schnittkäse mit blauem Edelpilz	Kuhmilch	Mild, leicht haselnussartig
Elsässer Munster	11 Uhr	12 Wochen	Vogesen	Weichkäse mit gewaschener Rinde	Kuhmilch	Typischer Geruch, ausgeprägter, kräftiger Geschmack